PAN SENCILLO Y RÁPIDO

INGREDIENTES

500 g harina de fuerza
330 g agua
1 sobre levadura panadería
1 cucharadita azúcar
2 cucharaditas sal

MODO DE HACERLO

Verter el agua en el vaso y calentar 1 minuto a 37º.

Añadir al vaso la levadura, la harina, el azúcar, la sal y el aceite de oliva. Mezclar durante 15 segundos/velocidad 6. Amasar 3 minutos, sin poner el cubilete para que se airee la masa.

Retirar la masa del vaso y poner sobre la mesa de trabajo, si es necesario, esparciendo un poco de harina.

Formar una bola de masa, tapar con un trapo o film y dejar reposar unos 30-40 minutos a temperatura ambiente.

(también se puede dejar reposar la masa dentro del vaso para aprovechar el calor que se ha producido al trabajar la masa).

Volver a amasar un poco y dar forma de hogaza. Hacer 2-3 cortes cruzados con un cúter en la superficie de la masa y espolvorear con harina.

Introducir la hogaza en el centro de una bolsa especial para horno, pintada la superficie con un poco de aceite de oliva y cerrar por el extremo. Colocar sobre una bandeja de horno. También se puede meter dentro de un pírex.

Introducir la bolsa en el horno frío, sin calentar. Encender el horno a 220º y hornear durante 40 minutos.

Retirar del horno, poner sobre una rejilla y dejar enfriar antes de consumir.